Herbst Speisekarte

Herzlich Willkommen

Wie Sie sehen, ist unsere Gasthaus im Original «Fleckligbau» erhalten geblieben. So wie sie anno 1953–1954 von Silvan's Grossmuätt geborene Käthy Moser und ihren Geschwistern erbaut und von Franz und Käthy Betschart–Moser über 30 Jahre erfolgreich geführt wurde. Im Jahre 1985 übernahmen ihr Sohn Roland und Annemarie Betschart den Familienbetrieb und machten ihn zu dem, was er heute ist. Leider musste Roli uns viel zu früh verlassen – seither führte Annemarie den Betrieb zusammen mit ihrem Team. Was für ein Glück ist das: Selbst entscheiden zu können, wann man aufhören möchte. Loslassen, wenn man kann – nicht etwa, wenn man muss. Und dann das eigene Werk, Haus und Hof, den Herrenboden, in andere und selbst schon erfolgreiche Hände zu geben, die voller Freude und Leidenschaft zupacken werden. Ein wunderbares Team macht weiter im Herrenboden, baut aus – auch um – und pflegt Altes und macht Neues…

Seit April 2017 bin ich - Silvan Betschart von meinen Lehr- und Wanderjahren als Metzger Fleischverarbeitung, Koch und Jäger zurück im Herrenboden. Als dritte Generation freue ich mich, die gesammelten Erfahrungen als Küchenchef mit viel Freude und Begeisterung einzubringen. Als Muotathaler Wetterprophet befasse ich mich in der Freizeit gerne mit dem Wetter. Ob meine Prophezeiungen richtig sind, erfahren Sie jeden Frühling und Herbst an der Versammlung.

Vor sechs Jahren übernahm ich - Julia die Organisation im Restaurant und in der Administration. Mit einigen Erfahrungen an Kochwettbewerben wie der Sieg an den SwissSkills, konnte ich an den WorldSkills die Bronze Medaille gewinnen. Nach vielen Wanderjahren als Köchin in verschiedenen Gourmet Restaurant war der Söl ring Hof auf Sylt, eine der lehrreichsten Station. Doch mit der Zeit vermisste ich die Berge und mein schönes Zuhause. Die Gäste von Herzen in unserem Haus zu verwöhnen, bedeutet mir sehr viel. Es ist schön, nicht nur das Herz an Silvan verloren zu haben, sondern auch an den Herrenboden.

Wir kochen im Herrenboden nicht auf einem zwei Sterne Niveau, aber mit viel Leidenschaft: Das Kochen mit Kräutern und Blumen, regionalen und frischen Lebensmittel, im Haus Brot und Kuchen backen, Wildfleischverarbeiten in der hauseigenen Metzgerei, Glace Herstellung mit der Milch des Bauern… es steckt viel Arbeit hinter unseren Produkten.
Inzwischen führen wir das Bergrestaurant als junge Familie. Unsere zwei kleinen Töchter Maja und Romina bereichern unser Leben. Auch ihnen möchten wir unsere Zeit schenken und zeigen wie schön unser Zuhause ist. Wir sind in der glücklichen Lage ein großartiges Team an unserer Seite zu haben die uns täglich mit viel Freude und Motivation unterstützen.

Es ist uns eine Freude, Sie hier und heute zu unseren Gästen zu zählen und Sie in unserer gemütlichen Gaststube kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Berggasthaus Herrenboden.

Suppen

Steinpilzcrémesuppe
Gesammelte Hoch Stuckli Steinpilze
Klein 13.00 I Gross 17.00

Kürbiscrèmesuppe
Kokosnussmilch | Kürbiskernöl
Klein 12.50 I Gross 16.00

Wildconsommé
Kräuter-Steinpliz Flädli
Klein 12.50 I Gross 16.00

Vorspeisen

Gemischter Salat
Blattsalat I Gemischte Salate I Hausdressing
13.50

Herbstsalat
Blattsalat | eingelegter Kürbis und Randen I
Caramelisierte Nüsse I Kürbiskernöldressing
Kelin 16.50 I Gross 21.00

Jägersalat
Blattsalat I getrocknete Hirschwurst I Gummen Alp Käse
Hausdressing
Klein 17.00 I Gross 22.50

Warme Marroni-Knoblauchbrötli
Haus Brot I Marroni-Knoblauchbutter überbacken
11.00

Snack zum Start

Holzschindeli
Gummealp Käse Möckli I hausgemachtes Früchtebrot
12.00

Plättli

Silvan‘s Jäger Z‘vieri
Hausgemachtes Trockenfleisch | Gummenalp Käse
Hirschwurst | Eingelegtes Essiggemüse | Boccolino Hauswein
29.00

Hausgemachter Hobelspeck
Dünn geschnittener Speck | Zwiebelringe
18.50

Portion Alpkäse
Gummenalpkäse Sommer 2026, Haggenegg
19.50

Hirschwurst
Hausgemachte Hirschtrockenwurst I Essiggemüse
14.00

...dazu servieren wir unser hausgemachtes Brot!

Hauptgerichte

Wilde Schlemmereien aus der eigenen Jagd...

Hausgemachte Wildbratwurst

Zwiebeljus I knusprige Zwiebeln I Rotkraut I Marroni I Pommes

32.00

Hirschschnitzel

Pilzrahmsauce I Rotkraut I Spätzli I Birne I Marroni I Rosenkohl

42.00

Hausgemachter Hirschpfeffer

Speck & Croûtons I Rotkraut I Spätzli I Birne I Marroni I Rosenkohl

37.00

Wild Bolognese

Pasta I Reibkäse

24.50

Unser Wildfleisch stammt alles aus eigener Jagd.
Die Jagdgruppe vom Küchenchef und Inhaber Silvan Betschart jagd aus Leidenschaft rund um den Herrenboden.

Die ganze Fleischverarbeitung findet hier vor Ort statt.
Die Pilze sammeln wir rund um's Hoch-Stuckli.
Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Geniessen unseren Herbstgerichten.

Wildes ohne Wild

Schweinsschnitzel gebraten
Pilzrahmsauce I Gemüse I Pommes Frites
27.50

Vegetarischer Wildbeilagenteller
Rotkraut I Rosenkohl I Marroni I Spätzli I Rahmwirsing I Früchte I Pilzrahmsauce
30.00

Älplermaggronä
Pasta I Kartoffeln I Käse I Rahm I knusprige Zwiebeln I hausgemachtes Apfelmus
22.50

Portion Pommes Frites
mit hausgemachtem Kräutersalz
9.50

Kinder (bis 12 Jahre)

Rehli
Älpermaggronä I Rahm I Apfelmus I Käse
13.00

Hirschli
Chipolatta | Pommes Frites | Karotten
14.50

Murmeli
Pasta I Wild Bolognese I Käse
14.00

Fleischherkunft:

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wild	Einheimische Jagd

🥕 vegetarisch

🌾 Gerne passen wir Ihr Gericht Glutenfrei an.
Die Servicemitarbeiter helfen gerne weiter.

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.